Agence canadienne d'inspection des aliments
Canadian Food Inspection Agency

Comprendre le projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

Guide à l'intention des entreprises alimentaires

Canada

Avertissement

Le 15 janvier 2019, la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) entreront en vigueur.

- Certaines exigences visant des aliments ou des entreprises n'entreront pas en vigueur à cette date. Voici l'échéancier.
- En cas de divergences entre l'information se trouvant sur cette page et une exigence réglementaire s'y rattachant, l'exigence visant les entreprises a préséance. Si vous constatez des divergences, veuillez nous en informer en commentant les ressources.
- Jusqu'au 15 janvier 2019, l'information actuelle et les exigences en vigueur (qui seront remplacées par la LSAC et le RSAC) continuent de s'appliquer.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada
(Agence canadienne d'inspection des aliments), 2018.
ACIA P0965F-18
No de catalogue : A104-142/2018F-PDF
ISBN : 978-0-660-26986-3
Also available in English

Table des matières

Introduction 1
- Objet du guide 1
- Public cible 1
- Améliorer la salubrité des aliments au Canada 1
- Pourquoi changer les règlements? 1
- Quels sont les avantages pour mon entreprise? 2
- Rôles et responsabilités 2
- Quelles autres lois fédérales s'appliquent aux aliments? 2

Aperçu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) 3
- Quelle est la portée du RSAC? 3
- Quels sont les nouveaux éléments fondamentaux introduits dans le RSAC? 3
- Incorporation par renvoi 4

Résumé des parties du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) 5
- Partie 1 : Définitions et interprétation 5
- Partie 2 : Commerce 7
- Partie 3: Licences 9
- Partie 4 : Contrôle préventifs 12
- Partie 5 : Traçabilité 15
- Partie 6 : Exigences propres à certaines denrées 16
- Partie 7 : Reconnaissance des systèmes étrangers 17
- Partie 8 : Exemptions ministérielles 18
- Partie 9 : Estampilles d'inspection 18
- Partie 10 : Emballage 19
- Partie 11 : Étiquetage 19
- Partie 12 : Classification et noms de catégorie 20
- Partie 13 : Produits biologiques 20
- Partie 14 : Saisie et retenue 20
- Partie 15 : Dispositions transitoires 21
- Partie 16 : Modifications corrélatives, abrogations et entrée en vigueur 21

Principaux changements entre la version définitive et la version prépubliée du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) 22

Annexe A : Liste des lois et règlements qui seront abrogés au moment de l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, le 15 janvier 2019 24

Annexe B : Liste des documents incorporés par renvoi dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada 25

Introduction

Objet du guide

1. Le présent guide donne un aperçu général du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) pour vous aider à :
   - prendre connaissance du RSAC et à le consulter,
   - consulter d'autres documents d'orientation électroniques importants qui vous aideront à comprendre les répercussions de ces exigences sur votre entreprise.

Public cible

2. Le guide s'adresse aux entreprises alimentaires, y compris les exportateurs et les importateurs, qui doivent se conformer au RSAC après son entrée en vigueur, le 15 janvier 2019.

3. Le RSAC et la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) couvrent les produits alimentaires importés, exportés ou faisant l'objet d'un commerce interprovincial. Certaines dispositions de la LSAC et du RSAC s'appliquent également au commerce intraprovincial.

Améliorer la salubrité des aliments au Canada

4. La salubrité des aliments est vitale pour tous les consommateurs et les entreprises du secteur de l'alimentation. Les consommateurs veulent avoir l'assurance que les aliments qu'ils achètent et consomment répondent à leurs attentes et ne posent aucun danger. La confiance des consommateurs est très importante pour les entreprises alimentaires.

5. La salubrité des aliments touche tous les Canadiens. Tous ceux qui importent, exportent, fabriquent, transforment, traitent, conservent, classent, emballent ou étiquètent des aliments, peu importe la taille de l'entreprise, ont la responsabilité de garantir que leurs activités n'ont pas compromis la salubrité des aliments.

6. Les entreprises alimentaires devraient se familiariser avec la LSAC. Celle-ci a reçu la sanction royale (est devenue loi au Canada) en novembre 2012. Elle établit un cadre législatif moderne pour assurer la salubrité des produits alimentaires. La Loi entrera pleinement en vigueur le 15 janvier 2019, lorsque le RSAC sera adopté. Elle constitue une première étape importante dans la transformation du système de salubrité alimentaire au Canada.

Pourquoi changer les règlements?

7. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est un chef de file mondial dans la réglementation de la salubrité des aliments, et de la santé et de la sécurité des animaux et des végétaux. Le système de contrôle existant nous a bien servi, mais il a été élaboré des dizaines d'années avant la création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, alors que les aliments canadiens provenaient du Canada, que la technologie alimentaire était moins évoluée et que les chaînes d'approvisionnement étaient simples. Comme les risques pour les aliments, la santé des animaux et des plantes ont considérablement changé et qu'ils continuent de changer rapidement, l'Agence doit continuer de s'adapter et d'être plus efficace et réceptive tout en soutenant la capacité du Canada à faire concurrence sur le marché mondial. Ces changements font de l'Agence un régulateur souple et réceptif.

8. En regroupant les quatorze règlements existants sur les aliments en un seul règlement, le RSAC :
   - améliore l'uniformité des règles pour tous les aliments et entre toutes les entreprises alimentaires;
   - réduit le fardeau administratif;
   - prévoit des dispositions axées sur les résultats qui permettent aux entreprises alimentaires de faire preuve d'innovation.

9. Les quatorze règlements qui seront abrogés lorsque le RSAC entrera en

vigueur sont énumérés à l'Annexe A.

Quels sont les avantages pour mon entreprise?

10. Le RSAC respecte les normes internationales reconnues, dont le CODEX Alimentarius, relativement aux exigences en matière de salubrité des aliments et de protection des consommateurs.

11. Grâce au RSAC, les entreprises alimentaires qu'il régit sont davantage en mesure :
    - d'utiliser des technologies novatrices;
    - de prévenir les éclosions de maladie d'origine alimentaire;
    - de retirer rapidement du marché les aliments insalubres lorsque des incidents surviennent.

Rôles et responsabilités

12. Les entreprises alimentaires assujetties au RSAC ont la responsabilité de s'assurer que :

    - les aliments qu'elles conditionnent au Canada, qu'elles importent ou qu'elles exportent sont salubres et conformes aux exigences réglementaires;
    - les aliments sont de nature, de substance et de qualité conformes avec les exigences en matière de composition et de classement;
    - les aliments sont étiquetés, annoncés et présentés d'une façon qui n'est ni fausse ni trompeuse et qui répond aux exigences réglementaires.

13. Le rôle de l'ACIA consiste à :

    - vérifier la conformité aux exigences réglementaires au moyen d'activités d'inspection et de surveillance;
    - prendre les mesures de conformité et d'application qui s'imposent, lorsque des cas de non-conformité sont constatés;
    - aider les entreprises alimentaires à comprendre comment se conformer à toute la législation et à toute la réglementation fédérale applicable sur les aliments.

Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter les pages Web de l'ACIA suivantes : Conformité réglementaire, À quoi s'attendre lorsque vous êtes inspecté, et Activités relatives à la conformité et à l'application de la loi.

14. Les autorités provinciales et territoriales continueront de faire respecter leurs lois applicables sur les aliments. Ces exigences ne changeront pas à la suite de l'entrée en vigueur du RSAC. L'ACIA continue de travailler en étroite collaboration avec ses partenaires provinciaux et territoriaux afin d'améliorer la cohérence et de faire la transition vers une approche nationale de salubrité des aliments au Canada.

Quelles autres lois fédérales s'appliquent aux aliments?

15. Lorsque la LSAC sera pleinement en vigueur, les régimes législatifs suivants s'appliqueront aux aliments du Canada dans le cadre du mandat de l'ACIA :

    - La Loi sur les aliments et drogues (et le Règlement sur les aliments et drogues) continueront de s'appliquer à tous les aliments vendus au Canada.
    - La LSAC et le RSAC visent principalement les aliments importés, exportés et destinés au commerce interprovincial. Certaines exigences peuvent également s'appliquer à certains aliments faisant l'objet d'un commerce intraprovincial (se reporter au point 18).

16. L'ACIA pourrait également imposer des sanctions administratives pécuniaires (SAP) en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés par la Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire et son règlement d'application (LSAPMAA et RSAPMAA). Les SAP font partie d'une gamme d'outils de conformité et d'application de la loi que l'ACIA utilise pour encourager la conformité aux lois et règlements qu'elle applique. Pour de plus amples renseignements, consulter la Politique opérationnelle de conformité et d'application de la loi de l'ACIA.

Aperçu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

- Quelle est la portée du RSAC?
- Quels sont les nouveaux éléments fondamentaux introduits dans le RSAC?
- Incorporation par renvoi

Quelle est la portée du RSAC?

17. Le RSAC s'applique généralement aux aliments (y compris les ingrédients) destinés à l'alimentation humaine qui sont importés, exportés ou vendus sur le marché interprovincial. Il vise aussi l'abattage des animaux pour alimentation humaine desquels des produits de viande destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial peuvent découler.

18. Certaines dispositions sur la traçabilité, l'étiquetage et la publicité, ainsi que le classement, s'appliquent aussi aux aliments vendus à l'échelle intraprovinciale. De plus amples renseignements sont fournis à la partie 5, à la partie 11 et à la partie 12 du présent guide.

19. La Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et le RSAC ne visent pas ce qui suit :

- les aliments transportés dans un véhicule destinés à servir de nourriture pour l'équipage et les passagers de traversiers, de transporteurs aériens ou de trains;
- les aliments destinés et utilisés à des fins d'analyse, d'évaluation, de recherche, ou lors de salons ou expositions alimentaires, qui pèsent au plus 100 kg, ou, dans le cas des œufs, qui font partie d'un envoi de cinq caisses ou moins conçues pour contenir 30 douzaines d'œufs;
- les aliments qui ne sont pas destinés à servir à l'alimentation humaine (par exemple, aliments pour animaux de compagnie, produits de beauté), et dont l'étiquette porte une mention à cet effet;
- les aliments importés des États-Unis dans la réserve d'Akwesasne pour l'usage d'un individu qui a sa résidence permanente dans cette réserve;
- les aliments importés en douane (en transit) pour être utilisés comme nourriture pour l'équipage ou les passagers d'un navire de croisière ou d'un navire militaire au Canada;
- les aliments transférés par commerce interprovincial d'un pénitencier fédéral à un autre.

20. Ces aliments doivent être salubres et satisfaire aux exigences applicables de la Loi sur les aliments et drogues et du Règlement sur les aliments et drogues.

Quels sont les nouveaux éléments fondamentaux introduits dans le RSAC?

21. Outre les nombreuses dispositions prévues dans le RSAC qui seront abordées plus loin dans le présent guide, les trois nouveaux éléments fondamentaux suivants sont d'un intérêt particulier pour la plupart des entreprises alimentaires :

1. Licences (partie 3) : Cette partie permet à l'ACIA d'autoriser des personnes à exécuter certaines activités par le truchement de la délivrance de licences et de recenser les entreprises alimentaires. L'ACIA sera en mesure de recueillir de l'information sur les activités des entreprises alimentaires et de prendre des mesures d'application de la loi lorsque des activités non conformes sont observées.

2. Mesures de contrôle préventif (partie 4) : Cette partie établit les principales mesures de contrôle de la salubrité des aliments que toutes les entreprises alimentaires doivent respecter. Elle définit aussi l'obligation d'élaborer, de mettre en œuvre et de tenir à jour un plan de contrôle préventif écrit qui documente la façon dont les entreprises alimentaires se conforment aux exigences en matière de salubrité des aliments, de traitement sans cruauté et protection des consommateurs (p. ex., étiquetage, emballage, normes d'identité, classification et quantité nette).

3. Traçabilité (partie 5) : Cette partie permet de retracer les aliments en aval jusqu'au client immédiat et en amont jusqu'au fournisseur immédiat (une étape en aval, une étape en amont).

Incorporation par renvoi

22. Dix-sept documents sont incorporés par renvoi au RSAC. Ces documents sont considérés comme ayant valeur de loi depuis l'entrée en vigueur du règlement, le 15 janvier 2019, mais ils sont maintenus à part du règlement. Onze de ces documents ont été préparés par l'ACIA et les six autres ont été préparés par des tierces parties.

23. Il est possible de modifier et de mettre à jour les documents incorporés par renvoi afin de tenir compte des avancées dans les domaines de la science, de l'innovation et dans les accords commerciaux internationaux. L'ACIA a pour politique de consulter les entreprises alimentaires et les parties intéressées avant d'apporter des changements aux documents produits par l'ACIA qui sont incorporés par renvoi.

Résumé des parties du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

- Partie 1 : Définitions et interprétation
- Partie 2 : Commerce
- Partie 3 : Licences
- Partie 4 : Contrôle préventifs
- Partie 5 : Traçabilité
- Partie 6 : Exigences propres à certaines denrées
- Partie 7 : Reconnaissance des systèmes étrangers
- Partie 8 : Exemptions ministérielles
- Partie 9 : Estampilles d'inspection
- Partie 10 : Emballage
- Partie 11 : Étiquetage
- Partie 12 : Classification et noms de catégorie
- Partie 13 : Produits biologiques
- Partie 14 : Saisie et retenue
- Partie 15 : Dispositions transitoires
- Partie 16 : Modifications corrélatives, abrogations et entrée en vigueur

Partie 1 : Définitions et interprétation

Résumé

24. Cette partie contient les définitions des principaux termes utilisés dans le règlement.

25. Les définitions de la partie 1 s'appliquent à l'ensemble du RSAC, y compris aux documents préparés par l'ACIA qui sont incorporés par renvoi.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Consulter la page Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Glossaire des termes clés pour connaître la définition des termes couramment utilisés dans le RSAC et les documents d'orientation connexes.

Application des définitions

26. D'autres définitions sont incluses au début d'autres parties du règlement ou au sein des documents incorporés par renvoi. Ces définitions ne visent que la partie en question et les termes n'ont pas la même signification s'ils sont mentionnés dans d'autres parties du RSAC ou dans d'autres documents incorporés par renvoi.

    - Par exemple, les définitions énoncées à la partie 6, section 7 (Exigences propres à certaines denrées, section 7 Animaux pour alimentation humaine et produits de viande) se rapportent uniquement à la section 7.

27. Certaines définitions énoncées à la partie 1 ne visent qu'un seul type d'aliment. La définition ne s'applique alors qu'à l'aliment précisé. Par exemple :

    - la définition de « prêt-à-manger » ne s'applique qu'aux produits de viande comestibles;
    - la définition de « plateau » ne s'applique qu'aux œufs.

Définitions qui ne se retrouvent pas dans la LSAC ou le RSAC

28. Lorsqu'un terme n'est pas défini dans la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) ou le RSAC, sa signification usuelle ou le sens commun du mot s'applique. En cas d'incertitude, la signification usuelle du terme ou sa définition dans le dictionnaire est prise en considération.

Autres renseignements sur les principaux termes

Établissement

29. Selon la LSAC, « établissement » s'entend un lieu, y compris un véhicule, où se fait la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment. La définition d'établissement est très générale et va au-delà de la structure physique. Elle englobe les véhicules sur lesquels sont effectuées certaines activités ou les zones ouvertes qui ne sont pas limitées par un bâtiment (comme les champs). Un **véhicule** est considéré comme un « établissement » lorsqu'on y fabrique, conditionne, entrepose, emballe ou étiquète un aliment, par exemple, un bateau de pêche qui transforme, congèle et emballe des pétoncles.

Conditionnement

30. Selon la LSAC, le terme « conditionnement » en ce qui a trait à un produit alimentaire, s'entend de « toute opération de préparation d'un produit alimentaire, notamment la transformation, le traitement, la conservation, la manipulation, l'examen, la classification, le codage, l'abattage et toute autre activité prévue par règlement ». Aux termes du RSAC, la production maraîchère, qui comprend la culture et la récolte des fruits ou légumes frais, constitue également une activité prescrite par le règlement qui correspondrait à la définition de « conditionnement ». Cela signifie que la culture et la récolte sont comprises chaque fois que le terme « conditionnement » est utilisé dans le RSAC.

« Fabrication, transformation, traitement, conservation, classification, emballage ou étiquetage »

31. Consultez le document d'orientation Activités du secteur alimentaire qui nécessitent une licence en vertu du projet de Règlement sur la salubrité des aliments au Canada afin de déterminer si vos pratiques

commerciales font partie des suivantes : fabrication, transformation, traitement, conservation, classification, emballage ou étiquetage. Ces termes sont également définis sur le site suivant : Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Glossaire des termes clés.

Différences entre les termes principaux

Document **et** registre

32. « Document » est un terme générique qui peut inclure divers types de renseignements (par exemple un traitement programmé). Un registre est un type de document conservé à titre de preuve qu'une chose a eu lieu (par exemple, plaintes reçues ou vérification d'une pièce d'équipement). Le terme plus général de « document » couvre ce que l'on appelle couramment un « registre ».

Véhicule, véhicules ou matériel, installation **et** installation ou véhicule

33. Pour mieux connaître la différence entre ces termes, se reporter au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Glossaire des termes clés. En bref :

- Selon la LSAC « véhicule » s'entend de « tout moyen de transport, notamment navire, aéronef, train, véhicule à moteur et remorque. Y est assimilé le conteneur.»

Bien que les termes ou expressions suivantes ne soient pas définis de façon précise dans la LSAC ou le RSAC, de manière générale, lorsqu'on les utilise dans la partie 4 du RSAC (Contrôles préventifs), ils font référence à ce qui suit :

- **Véhicules ou matériel** s'entend de tout objet utilisé **dans** l'établissement pour le transport ou la fabrication, le conditionnement, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment ou l'abattage d'un animal pour alimentation humaine. Par exemple, un chariot élévateur utilisé dans un établissement.
- **Installation** s'entend de la structure physique ou de l'immeuble **dans** un établissement où une personne effectue les activités suivantes :
  - o fabrication, conditionnement, y compris la culture et la récolte des fruits et légumes frais, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment;
  - o abattage d'un animal pour alimentation humaine;
  - o entreposage et manipulation d'un produit de viande **dans** son état d'importation

  Par exemple, une usine de transformation.

- Installation ou véhicule s'entend de la structure physique ou d'un moyen de transport dans un établissement où se fait :
  - o la fabrication, le conditionnement, y compris la culture et la récolte de fruits et légumes frais, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment;
  - o l'abattage d'animaux pour alimentation humaine;
  - o l'entreposage de produits de viande **dans** leur état d'importation.

  Par exemple, un hangar d'emballage de fruits et légumes frais ou une cabane où du sirop d'érable est conditionné.

Personne **et « individu »**

34. L'utilisation du terme « individu » limite la portée de la définition aux individus et exclut les organisations. Le terme « personne » est plus général et peut signifier un individu ou une organisation.

Aliment de consommation préemballé**, « aliment préemballé autre qu'un aliment de consommation préemballé » et** préemballé

35. L'aliment « de consommation préemballé » est dans son emballage final, prêt à être vendu à un individu en vue d'une utilisation non commerciale.

    Le terme « aliment préemballé qui n'est pas un aliment de

consommation préemballé » comprend les aliments emballés dans des contenants d'expédition ou de vrac, normalement vendus à une personne et non à un individu (voir les précisions apportées au point 34 sur le terme « personne »).

L'aliment « préemballé » peut avoir les deux significations : celle de l'aliment de consommation préemballé ou celle de l'aliment préemballé autre que de consommation préemballé.

Le Règlement sur les aliments et drogues (RAD) offre une définition du terme « produit préemballé » qui correspond étroitement à la définition d'aliment « préemballé » du RSAC. Pour comparer la définition du RSAC des termes indiqués précédemment celle de « produit préemballé » dans le RAD, se reporter au Définition des termes « préemballé » et « de consommation préemballé. »

Ressources

- Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Glossaire des termes clés
- Définition des termes « préemballé » et « de consommation préemballé »

Partie 2 : Commerce

Résumé

36. La partie 2 définit **qui** a l'obligation d'obtenir une licence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elle énonce aussi les règles régissant le commerce international et interprovincial des aliments. Cette partie comprend des renseignements sur :

- les aliments et les activités pour lesquelles une licence est exigée, et qui doit détenir une telle licence, ainsi que sur toutes les exceptions.
  - **Remarque** : On trouve également des renseignements sur les licences à la partie 3 (Licences) et à la partie 15 (Dispositions transitoires).
- les exigences générales en matière de salubrité des aliments pour tous les aliments faisant l'objet d'un commerce international et interprovincial;
- les importations, incluant des exigences relatives aux renseignements qui doivent être fournis à l'ACIA pour l'importation d'aliments, et les exigences relatives aux importateurs non résidents;
- les exportations, incluant les exigences relatives à l'exportation d'aliments non conformes, et sur la façon d'obtenir un certificat d'exportation;
- les exceptions au RSAC, par exemple, un aliment pour usage personnel, un aliment qui n'est pas destiné à servir d'aliment, ni vendu comme tel, les expéditions sous douane;
- la non-application de certaines exigences pour des aliments constitués d'un mélange d'aliments et la viande prête-à-manger.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Exigences relatives aux adresses dans le cadre de l'importation d'aliments

37. Si vous êtes un importateur, le RSAC vous permet d'importer des aliments sans avoir une adresse canadienne (lieu fixe d'affaires) pourvu que vous :

- ayez une adresse (votre lieu fixe d'affaires) dans un pays dont le système de salubrité alimentaire a été évalué et est reconnu comme offrant le même niveau de protection; et
- importiez des aliments en territoire canadien directement en provenance du pays dans lequel vous exercez vos affaires.

Aliments exportés

38. De manière générale, les aliments exportés doivent satisfaire aux exigences du RSAC. Cependant, il est généralement permis d'exporter un aliment qui respecte les exigences du pays étranger lorsque ces dernières diffèrent de celles du RSAC, pourvu que l'aliment a été préparé dans des conditions salubres par un titulaire de licence. La personne doit conserver des documents écrits qui prouvent que les exigences du pays étranger ont été respectées, et l'aliment doit

être clairement étiqueté aux fins d'exportation, conformément aux dispositions du RSAC.

39. Si un pays étranger n'impose pas d'exigences relativement à des éléments autres que la salubrité des aliments, comme les normes de composition, la classification ou les tailles de contenants, l'aliment exporté peut respecter les spécifications d'un acheteur étranger plutôt que les exigences particulières du RSAC.

Retour au Canada d'aliments exportés

40. Si un aliment doit être retourné (dans son état d'exportation), il doit être retourné au titulaire de licence ou à la personne qui a conditionné l'aliment.

41. Le retour de produits de viande doit être autorisé **au préalable** par un inspecteur de l'ACIA. Si le retour est octroyé, le titulaire de licence entreposera et manipulera le produit dans son état d'importation.

Mélange d'un aliment contaminé avec un aliment non contaminé

42. Le mélange d'un produit contaminé avec un produit non contaminé constitue une pratique inacceptable, sauf si l'ACIA l'autorise.

Ressources

- Outil interactif sur les licences
- Délivrance de licences
- Importations d'aliments
- Exportations d'aliments
- Échéances

Partie 3: Licences

Résumé

43. La partie 3 comporte deux sections :
    - **Section 1 : Dispositions générales**
      o les exigences relatives à la délivrance, au renouvellement et à la modification d'une licence et les règles régissant les quarts de travail pour l'abattage des animaux pour alimentation humaine et l'exécution des activités réglementées visant les produits de viande;
      o les dispositions relatives à la suspension et à la révocation.

      - **Remarque** : La partie 2 (Commerce) et la partie 15 (Dispositions transitoires) fournissent respectivement des renseignements sur **qui** doit détenir une licence et **dans quelles circonstances** une entreprise alimentaire doit se procurer une licence.

    - **Section 2 : Services d'inspection – Animaux destinés à l'alimentation et produits de viande**
      o exigences relatives aux postes d'inspection, aux heures d'inspection et aux services d'inspection offerts en dehors des quarts de travail dans le but d'obtenir une licence pour l'abattage d'animaux pour alimentation humaine et la réalisation d'activités réglementées visant les produits de viande.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Raison pour laquelle il faut détenir une licence

44. Une licence autorise une entreprise alimentaire à mener des activités indiquées dans sa licence et permet à l'ACIA de savoir qui sont ces personnes et de communiquer directement avec elles.

Comment demander une licence

45. Pour obtenir les renseignements les plus récents sur l'obtention d'une licence, se reporter à la page Web Délivrance de licences.

Ressources

- Outil interactif sur les licences
- Délivrance de licences

Partie 4 : Contrôle préventifs

Résumé

46. La partie 4 renferme la plupart des dispositions de salubrité des aliments du RSAC.

La partie 4 porte sur deux concepts principaux :

- Mesures de contrôle préventif
  - o Les mesures de contrôle préventif s'entendent d'une combinaison de mesures qui forment un système destiné à contrôler les risques pour les aliments et le traitement sans cruauté durant les activités d'abattage des animaux pour alimentation humaine.
  - Les mesures de contrôle préventif liées à la salubrité des aliments sont fondées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969 du CODEX Alimentarius [PDF (269 ko)] reconnus à l'échelle internationale.

  - Les mesures de contrôle préventif liées au traitement sans cruauté des animaux destinés à l'alimentation humaine qui servent à préparer des produits de viande sont conformes aux recommandations du Code sanitaire pour les animaux terrestres – Abattage des animaux de l'Organisation mondiale de la santé animale.

  - o Les exigences du RSAC visant les mesures de contrôle préventif s'appliquent aux titulaires de licence ainsi qu'aux personnes qui pourraient ne pas être tenues de détenir une licence pour mener leurs activités. Par exemple, les exigences en matière de contrôles préventifs s'appliquent aux producteurs et aux cueilleurs de fruits et légumes frais et aux personnes qui manipulent du poisson dans un véhicule aux fins d'exportation ou de commerce interprovincial; cependant, ces activités n'entraînent pas toujours la nécessité d'obtenir une licence.

  - o Pour en savoir davantage sur la nécessité de se conformer aux exigences relatives aux contrôles préventifs et sur le moment opportun, consulter Échéances
- Plan de contrôle préventif (PCP)
  - o Un plan de contrôle préventif est un document écrit qui explique comment les risques associés aux aliments et au traitement sans cruauté des animaux pour alimentation humaine sont cernés et contrôlés. Le PCP comprend également des éléments relatifs à l'emballage, à l'étiquetage, à la classification et aux normes d'identité.
  - o Les articles 86 à 89 du RSAC stipulent que les entreprises alimentaires, à l'exception de certaines petites entreprises, sont tenues d'établir, de conserver et de tenir à jour un PCP écrit.

  - La partie 15 (Dispositions transitoires) décrit l'approche de mise en œuvre progressive qui accorde à certaines entreprises plus de temps pour élaborer leur PCP

  - Pour en savoir davantage sur la nécessité de se conformer aux exigences relatives au contrôle préventif et sur le moment opportun, consulter l'Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif (PCP).

47. La partie 4 comporte six sections.
- **Section 1 : Définitions et champ d'application**
  - o Présente des définitions propres à la partie 4 et à son champ d'application.

- **Section 2 : Dangers biologiques, chimiques et physiques**
  - o Exige la détermination et le contrôle de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques qui présentent un risque de contamination des aliments.
- **Section 3 : Traitements et procédés**
  - o Exige qu'un procédé programmé soit appliqué dans le cas des aliments peu acides emballés dans des récipients hermétiques qui ne seront pas réfrigérés ou congelés après la transformation.

- **Section 4 : Entretien et exploitation de l'établissement**

  o Exige que les établissements soient entretenus et exploités de façon à ce que les exigences en matière de contrôle préventif décrites aux articles 50 à 81 du RSAC soient respectées.

  o Sous-section A : Responsabilité de l'exploitant

  - Exige qu'un exploitant entretienne et exploite son établissement de façon à ce que les exigences des articles 50 à 81 soient respectées.

  o Sous-section B : Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires

  - Exige que des activités d'assainissement soient exercées de façon à ne présenter aucun risque de contamination des aliments.
  - Exige que les établissements soient protégés contre l'introduction d'organismes nuisibles.
  - Exige que les agents non alimentaires comme les huiles de graissage et les produits chimiques de nettoyage soient identifiés, qu'ils soient convenables et qu'ils soient utilisés de façon à ne présenter aucun risque de contamination des aliments.

  o Sous-section C : Véhicules et matériel

  - Exige que tout véhicule ou matériel soit conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination.

  o Sous-section D : Conditions relatives aux établissements

  - Exige que l'extérieur et l'intérieur de l'installation soient entretenus de façon à prévenir ou à contrôler les sources de contamination.
  - Exige que l'installation possède une surface sécuritaire pour les animaux pour alimentation humaine.
  - Exige des installations (p. ex., stations de nettoyage et d'assainissement des mains) pour permettre aux employés d'appliquer des pratiques hygiéniques.

  o Sous-section E : Déchargement, chargement et entreposage

  - Exige que le chargement et le déchargement soient effectués de façon à prévenir la contamination des aliments.
  - Exige que les aliments et leurs ingrédients, emballages et étiquettes soient protégés de la contamination durant l'entreposage.

  o Sous-section F : Compétences

  - Exige que les employés reçoivent la formation et les connaissances nécessaires sur les pratiques de manipulation et de transformation sécuritaires des aliments (selon leurs fonctions).

  o Subdivision G: Hygiene

  - Exige que des vêtements appropriés, y compris (s'il y a lieu) un filet à cheveux, un filet à barbe, des gants, etc., soient portés lorsque des aliments sont manipulés.
  - Exige que toute personne souffrant d'une maladie qui pourrait contaminer les aliments ne soit pas admise dans les zones de l'établissement où des aliments sont manipulés.

- **Section 5 : Enquête, avis, plaintes et rappel**

  o Exige qu'une enquête soit menée lorsqu'une non-conformité potentielle ou un problème de salubrité des aliments est constaté.

  o Exige que l'ACIA soit avisée et que des mesures soient prises sans délai lorsqu'il y a un risque pour la santé humaine.

  o Exige que des procédures écrites soient mises en place pour répondre aux plaintes et enquêter sur celles-ci.

  o Exige que des procédures de rappel écrites soient élaborées et mises à l'essai pour retirer les aliments touchés de la chaîne de distribution.

- **Section 6 : Plan de contrôle préventif**

  o Exige d'un titulaire de licence qu'il élabore, conserve et tienne à jour un plan de contrôle préventif écrit qui satisfait aux exigences de l'article 89 pour toute activité visée par sa licence qu'il exerce à l'égard de tout aliment ou de tout animal pour alimentation humaine.

  o Prévoit des exceptions à certaines exigences relatives au PCP

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Comment réaliser une analyse des dangers

48. Se reporter aux documents d'orientation suivants pour obtenir des

exemples et des ressources pour aider à cerner les dangers possibles :

- Catégories de risques
- Réalisation d'une analyse des dangers
- Section 3 – Détermination et analyse des dangers et mesures de contrôle du document Exigences réglementaires : Mesures de contrôle préventif
- Un guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes
- Modèles de plans de contrôle préventif – Pour les entreprises alimentaires canadiennes et exportateurs

Des renseignements plus détaillés sur les dangers peuvent être obtenus auprès des autorités provinciales et des entreprises spécialisées dans l'analyse des dangers.

Plans de contrôle préventif et exportation

49. En tant qu'exportateur, vous aurez besoin d'un plan de contrôle préventif écrit si vous demandez un certificat d'exportation ou toute autre autorisation d'exportation, par exemple figurer sur une liste d'admissibilité à l'exportation de l'ACIA. Si un certificat n'est pas nécessaire et que vous ne faites qu'exporter des aliments (par exemple, si vous êtes un courtier), vous n'aurez pas besoin d'un plan de contrôle préventif écrit. Pour de plus amples renseignements, se reporter au document Exportation d'aliments : Un guide par étapes.

Ressources

- Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif (PCP)
- Contrôles préventifs pour les entreprises alimentaires
- Plan de contrôle préventif (PCP)

Partie 5 : Traçabilité

Résumé

50. Les exigences en matière de traçabilité sont fondées sur les principes du Codex Alimentarius, soit retracer les aliments en aval jusqu'au client immédiat et en amont jusqu'au fournisseur immédiat.

51. Cette partie décrit les exigences relatives aux éléments suivants :

- qui est tenu de se conformer aux exigences en matière de traçabilité;
- quels renseignements doivent être fournis dans les documents de traçabilité pour l'identification des aliments, comme le nom usuel de l'aliment et le code de lot ou autre identificateur unique, s'il y a lieu;
- durée pendant laquelle les documents de traçabilité doivent être conservés et le délai dans lequel les documents doivent être fournis;
- exigences en matière d'étiquetage pour permettre la traçabilité;
- exceptions.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Traçabilité et détaillants

52. Certaines des exigences en matière de traçabilité s'appliquent aux personnes qui vendent des aliments au détail aux consommateurs, à l'exception des restaurants ou autre entreprises similaires. Les personnes qui vendent des aliments au détail doivent être en mesure de retracer les aliments en amont jusqu'au fournisseur immédiat, mais non en aval jusqu'au client immédiat.

Les termes code de lot et identifiant unique

53. Un code de lot ou autre identificateur unique sert à identifier une quantité définie d'aliments qui doit être retracée. Le code de lot ou l'identificateur unique peut vous aider à retracer le produit visé en cas d'incident lié à la salubrité des aliments. Vous avez la responsabilité de

déterminer ce qu'il signifie et la façon dont il est représenté. Pour de plus amples renseignements, se reporter à la Fiche d'information : Traçabilité.

Ressources

- Outil interactif sur la traçabilité
- Traçabilité des aliments

Partie 6 : Exigences propres à certaines denrées

Résumé

54. La partie 6 contient des exigences supplémentaires qui s'appliquent à des aliments particuliers. Si les activités de votre entreprise ne visent pas les produits alimentaires ci-dessous, la partie 6 ne vous concerne pas.

55. La partie 6 comporte sept sections visant particulièrement des produits.
    - **Section 1 : Champ d'application**
    - **Section 2 : Produits laitiers**
    - **Section 3 : Œufs**
    - **Section 4 : Produits d'œufs transformés**
    - **Section 5 : Poisson**
    - **Section 6 : Fruits ou légumes frais**
    - **Section 7 : Produits de viande et animaux pour alimentation humaine**

56. Les parties 10, 11 et 12 du RSAC, les Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau, le Recueil des normes canadiennes de classification et les Normes d'identité canadiennes contiennent également des dispositions d'emballage, d'étiquetage et de classification propres à certaines denrées.

Section 1 : Champ d'application

57. Les exigences de la partie 6 s'appliquent aux :
    - aliments qui pourraient :
      - o faire l'objet d'un commerce interprovincial;
      - o être importés;
      - o être exportés;
    - animaux pour alimentation humaine desquels des produits de viande peuvent découler qui pourraient :
      - o faire l'objet d'un commerce interprovincial;
      - o être exportés.

Section 2 : Produits laitiers

58. Cette section décrit les exigences supplémentaires à l'effet que le lait ou la crème cru servant dans la fabrication de produits laitiers ou transportés d'une province à l'autre ou exportés doivent respecter les exigences des lois de la province où les produits laitiers sont préparés.

Ressources

- Exigences réglementaires : Produits laitiers
- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Produits laitiers

Section 3 : Œufs

59. Cette section énonce les conditions liées à la pasteurisation et à la mise en marché d'œufs classés et non classés.

Ressources

- Exigences réglementaires : Œufs
- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Œufs et produits d'œufs transformés

Section 4 : Produits d'œufs transformés

60. Cette section établit les exigences liées à la transformation et au traitement des œufs. Elle établit également les conditions liées à la transformation, au traitement et à la mise en marché des produits d'œufs transformés.

Ressources

- Exigences réglementaires : Produits d'œufs transformés
- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Œufs et produits d'œufs transformés

Section 5 : Poisson

61. Cette section énonce ce qui suit :
    - interdiction d'importation pour certaines espèces;
    - exigences visant l'importation de mollusques vivants ou crus (voir également le point 68);
    - les conditions liées à la récolte des mollusques qui doivent être expédiés ou transportés d'une province à l'autre ou exportés.

Ressources

- Exigences réglementaires : Poisson
- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Poisson

Section 6 : Fruits ou légumes frais

62. Cette section porte principalement sur ce qui suit :
    - les définitions qui ne s'appliquent qu'à cette section;
    - les exigences de classification qui s'appliquent aux pommes, aux pommes de terre, aux oignons et à d'autres fruits et légumes frais importés des États-Unis;
    - les exigences de classification qui s'appliquent aux pommes et aux pommes de terre importées de pays autres que les États-Unis;
    - les exigences de certification qui s'appliquent aux pommes, aux pommes de terre et aux oignons importés pour attester que les exigences relatives à la classification, à l'emballage, à l'étiquetage et à la taille de contenants normalisés sont respectées;
    - l'exemption des exigences de certification visant les petits envois de pommes, de pommes de terre et d'oignons importés (envois comprenant au plus quinze contenants pour chacun, et dont le poids net global ne dépasse pas 250 kg);
    - les envois en transit de fruits ou de légumes frais des États-Unis;
    - les exigences pour être membre de la Corporation de règlement des différends (CRD) afin d'être exempté des interdictions de commerce de la présente section;
    - les demandes d'inspection de fruits ou légumes frais endommagés ou montrant des défauts.

Ressources

- Exigences réglementaires : Fruits et légumes frais
- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Fruits et légumes frais

Section 7 : Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

63. Cette section établit les exigences pour les éléments suivants :
    - Sous-section A : Définitions
    - Sous-section B : Produits de viande comestibles
    - Sous-section C : Traitement sans cruauté
    - Sous-section D : Retrait et garde
    - Sous-section E : Examen et inspection ante mortem
    - Sous-section F : Abattage et habillage
    - Sous-section G : Inspection et examen post mortem
    - Sous-section H : Produits de viande non comestibles
    - Sous-section I : Traitement
    - Sous-section J : Programmes post mortem
    - Sous-section K : Documents d'information concernant les animaux pour alimentation humaine et tenue de documents
    - Sous-section L : Importation et exportation

Ressources

- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

Partie 7 : Reconnaissance des systèmes étrangers

Résumé

64. La partie 7 établit les exigences en matière de reconnaissance (par l'ACIA) du système d'inspection d'un pays étranger et de reconnaissance d'un établissement de transformation dans ce pays étranger. Ces exigences portent notamment sur l'application, la reconnaissance, la suspension et la révocation de la reconnaissance. Pour le moment, cette partie ne s'applique qu'aux produits de viande et aux mollusques vivants ou crus. La section 5 de la partie 6 établit également des exigences en matière de reconnaissance à l'étranger relative aux mollusques vivants et crus.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

65. Pour mieux comprendre les exigences en matière de reconnaissance des systèmes étrangers de salubrité des aliments, se reporter au Cadre visant la reconnaissance des systèmes étrangers de sécurité sanitaire des aliments.

Partie 8 : Exemptions ministérielles

Résumé

66. La partie 8 énonce les conditions permettant d'être exempté de certaines exigences de la LSAC ou du RSAC. L'exemption, si elle est octroyée :

- dans le cas d'un aliment, permet à une personne d'être exemptée de l'application d'une exigence de la LSAC ou du RSAC en ce qui concerne l'importation, le commerce interprovincial ou la mise en marché au Canada pour les raisons suivantes :

  1. atténuer une pénurie au Canada de l'approvisionnement disponible d'un aliment fabriqué, transformé ou produit au Canada;

  2. effectuer l'essai de mise en marché d'un aliment.

- dans le cas d'une carcasse ou d'une demi-carcasse, permet à un titulaire de licence d'abattre des animaux pour alimentation humaine et de transformer les produits de viande et de réfrigérer ceux-ci dans le même établissement où les animaux ont été abattus sans avoir à apposer au préalable l'estampille d'inspection.

67. Une exemption ministérielle peut être accordée seulement lorsque les conditions suivantes sont réunies :

- les renseignements dans la demande sont complets, véridiques et non trompeurs;
- il n'y a aucun risque de préjudice à la santé des consommateurs;
- en ce qui concerne un aliment, celui-ci satisfait aux exigences prévues, par exemple, il doit être comestible et non contaminé :

  o pour une application visant l'atténuation d'une pénurie, la preuve doit être faite que l'exemption est nécessaire pour atténuer la pénurie;

  o pour effectuer l'essai de mise en marché d'un aliment, l'exemption ne doit pas créer de confusion chez le public ni l'induire en erreur ou ne doit pas perturber ni la structure commerciale habituelle du secteur ni l'évolution normale de la fixation des prix des aliments;

- en ce qui concerne une carcasse ou une demi-carcasse;

  o elle sera transformée dans le même établissement où l'animal pour consommation humaine a été abattu et identifié de façon à pouvoir l'associer avec tout produit de viande comestible qu'il a servi à

fabriquer. Le titulaire de licence met en place des procédures pour ce processus d'association et tient des registres pour chacun association; o aucun risque de préjudice au commerce interprovincial ou à l'exportation n'en résultera.

68. Les exemptions ministérielles et les autorisations d'essai de mise en marché seront valides jusqu'à la date indiquée dans l'exemption ou, en l'absence d'une telle date, pour une période de deux ans.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Transition des exemptions ministérielles et des essais de mise en marché actuels

69. Les exemptions ministérielles et les autorisations d'essai de mise en marché pour des aliments préparés avant que le RSAC entre pleinement en vigueur demeureront valides jusqu'à leur date d'expiration, ou si elles sont annulées par le ministre. Le ministre peut annuler une exemption s'il est d'avis que l'aliment pose un risque de préjudice pour la santé des consommateurs ou pour le commerce interprovincial ou l'exportation; ou encore, la personne à qui l'exemption est octroyée ne respecte pas les conditions de l'exemption. Lorsque l'exemption ministérielle ou l'essai de mise en marché arrivera à échéance, l'aliment devra satisfaire aux exigences du RSAC.

Ressources

- Exemptions ministérielles
- Autorisation d'essai de mise en marché
- Exemptions ministérielles pour atténuer une pénurie au Canada

Partie 9 : Estampilles d'inspection

Résumé

70. Cette partie énonce les conditions d'apposition et d'utilisation des estampilles d'inspection associées aux produits de viande comestibles, au poisson et aux produits d'œufs transformés. Les estampilles d'inspection présentées à l'annexe 2 du RSAC sont des marques déposées de l'ACIA qui ne peuvent être utilisées qu'en conformité avec la présente section.

71. D'autres exigences liées à l'apposition de l'estampille d'inspection comprennent son utilisation sur une carcasse ou une demi-carcasse avant réfrigération (article 151) et sur un aliment avant son exportation ou son expédition d'une province à l'autre (articles 258, 282 et 287).

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Transition des estampilles d'inspection

72. Lorsque la LSAC et le RSAC entreront en vigueur le 15 janvier 2019, vous pourrez utiliser votre ancienne estampille d'inspection pendant au plus trois ans.

Ressources

- Exigences et lignes directrices relatives à certains aliments – Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

Partie 10: Emballage

Résumé

73. La partie 10 énonce les exigences relatives aux emballages pour aliments.

La partie 10 comporte trois sections.

- **Section 1 : Dispositions générales**
  - o Exigences d'emballage générales, incluant les dispositions exigeant que l'emballage soit propre, qu'il convient à l'usage prévu et qu'il soit exempt d'odeurs qui pourraient avoir un effet sur l'aliment.
- **Section 2 : Tailles de contenants normalisées**
  - o Comprend les exigences en matière de poids ou de volume et fait référence aux annexes applicables du RSAC.
- **Section 3 : Normes de remplissage pour les produits de fruits ou de légumes transformés**

Ressources

- Emballage d'aliments dans des contenants

Partie 11 : Étiquetage

Résumé

74. La partie 11 regroupe les exigences en matière d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application, la Loi sur produits agricoles au Canada, la Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application et la Loi sur l'inspection du poisson et son règlement d'application

    Les exigences en matière d'étiquetage énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues continueront de s'appliquer.

75. La partie 11 comporte quatre sections.
    - **Section 1 : Dispositions générales**
      - o Définitions clés propres à la partie 11;
      - o Interprétation de l'étiquetage faux, trompeur ou mensonger;
      - o Exigences d'étiquetage qui s'appliquent lorsqu'une norme est prescrite à l'égard d'un aliment;
      - o Exigences relatives aux langues officielles;
      - o Exigences relatives à la lisibilité et à la taille des caractères d'imprimerie;
    - **Section 2 : Exigences applicables aux aliments préemballés**
      - o Cette section s'applique aux aliments faisant l'objet d'un commerce intraprovincial;
      - o Exigences d'étiquetage de base pour tous les aliments préemballés;
      - o Exigences d'étiquetage pour les aliments de consommation préemballés :
        - de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
    - **Section 3 : Exigences particulières concernant certains aliments**
      - o Exigences d'étiquetage propres à certaines denrées tirées des règlements en vigueur pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, de la Loi sur l'inspection des viandes et de la Loi sur l'inspection du poisson
    - **Section 4 : Exceptions**
      - o Établit les exceptions aux exigences relatives à l'étiquetage

Ressources

- Étiquetage, normes d'identité et classification

Partie 12 : Classification et noms de catégorie

Résumé

76. Cette partie énonce les exigences relatives à la classification et à l'utilisation des noms de catégorie pour certains aliments.

La partie 12 comporte six sections.

- **Section 1 : Définitions**
  - o Définitions qui s'appliquent à cette partie.

- **Section 2 : Noms de catégorie**
  - o Indique en quoi consiste le nom de catégorie.

- **Section 3 : Classification**
  - o Établit les denrées alimentaires qui doivent être soumises à une classification obligatoire ou facultative et les exceptions accordées selon qu'il s'agisse de denrées expédiées ou transportées d'une province à l'autre, importées ou exportées;
  - o Établit les conditions d'application ou d'utilisation d'un nom de catégorie.

- **Section 4 : Emballage et étiquetage**
  - o Comprend les spécifications sur la façon d'indiquer le nom de catégorie et les renseignements connexes (par exemple, la désignation de calibre) sur la carcasse, l'étiquette ou le contenant, s'il y a lieu.

- **Section 5 : Conditions de classification de certains aliments**
  - o Autres spécifications relatives aux œufs, au bétail et aux carcasses de volaille.

- **Section 6 : Certificat de classification**
  - o Établit les conditions de délivrance et le contenu des certificats de classification.

77. Les exigences relatives à la classification et aux noms de catégorie ont été regroupées dans deux documents incorporés par renvoi.

1. Les Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau (Document de classification). L'Agence canadienne de classement du bœuf (ACCB) tient de document à jour selon les conditions énoncées dans un protocole d'entente entre l'ACCB et l'ACIA.

2. Le Recueil des normes canadiennes de classification regroupe toutes les autres exigences de classification canadiennes organisées par denrée.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Classification des œufs

78. Il est nécessaire de détenir une licence pour satisfaire aux exigences provinciales en matière de classification, même si l'aliment ne fait l'objet que d'un commerce intraprovincial (par exemple, classification des œufs).

Ressources

- Étiquetage, normes d'identité et classification

Partie 13 : Produits biologiques

Résumé

79. L'objectif principal de la partie 13 est d'inclure les exigences du Règlement sur les produits biologiques (2009) pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada.

80. Les dispositions proposées pour les produits biologiques visent :
  - les produits destinés à l'alimentation humaine;
  - les végétaux et les animaux, ainsi que leurs parties, dont sont issus des aliments;

- les aliments pour animaux;
- les semences.

Les exigences relatives aux produits biologiques visent également les produits d'aquaculture, qui doivent être certifiés conformément aux normes d'aquaculture biologique.

81. Les normes relatives aux produits biologiques sont regroupées dans des documents incorporés par renvoi énumérés à l'annexe B.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Organismes de certification

82. L'organisme de certification a le pouvoir de vérifier la conformité des méthodes et des mécanismes de contrôle mis en place pour voir à ce qu'ils répondent aux exigences établies dans la norme canadienne sur les produits biologiques dans le cadre de la certification des produits pour assurer le maintien de l'intégrité des produits biologiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Ressources
- Produits biologiques

Partie 14 : Saisie et retenue

Résumé

83. Cette partie regroupe les dispositions actuelles relatives à la saisie et à la retenue des aliments

84. Cette partie contient également des exigences relatives à l'utilisation des étiquettes de rétention, des avis de rétention et des avis de mainlevée.

Partie 15 : Dispositions transitoires

Résumé

85. La partie 15 établit les dispositions qui assurent la transition entre la réglementation actuelle et le RSAC pour certains aliments et certaines personnes.

Apprenez-en davantage sur les principaux sujets

Personnes qui peuvent se voir accorder plus de temps pour atteindre la conformité au RSAC

86. La partie 15 décrit l'approche de mise en œuvre progressive en ce qui a trait aux exigences relatives aux licences, aux contrôles préventifs, au plan de contrôle préventif ou à la traçabilité pour certains aliments ou certaines personnes. La période supplémentaire accordée pour se conformer aux exigences particulières (jusqu'à 30 mois) dépend de ce qui suit :

- la personne, par exemple, une personne qui cultive et récolte des fruits et légumes frais;
- la taille de l'entreprise, par exemple, une personne dont les ventes brutes provenant d'aliments étaient inférieures à 100 000 $ pour une période donnée;
- le type d'aliment, par exemple, le café, le thé, les biscuits.

87. De plus, la partie 15 décrit la période de transition de 24 mois pour la certification des produits aquacoles biologiques. Il sera possible pour l'industrie aquacole de faire certifier ses produits biologiques, au besoin, pendant la période de transition de 24 mois.

Conformité des produits avant l'entrée en vigueur des RSAC

88. La partie 15 établit également que les aliments qui étaient conformes à la législation précédente continueront de l'être en vertu du RSAC le 15 janvier 2019, en ce qui concerne les activités qui ont été menées avant cette date. Les activités menées après le 15 janvier 2019, doivent être conformes au RSAC.

Ressources

- Échéances
- Outil interactif sur les licences
- Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif (PCP)
- Outil interactif sur la traçabilité

Partie 16 : Modifications corrélatives, abrogations et entrée en vigueur

Résumé

89. La partie 15 établit, entre autres choses, que les règlements suivants seront abrogés dès l'entrée en vigueur du RSAC :
    - les règlements pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
    - le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
    - le Règlement sur l'inspection du poisson;
    - les exigences relatives aux aliments énoncées dans le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

Principaux changements entre la version définitive et la version prépubliée du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

90. L'Agence canadienne d'inspection des aliments a examiné et analysé plus de 1717 présentations écrites qu'elle a reçues de divers intervenants durant la période de consultation préalable du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC). Vous trouverez un résumé de ces présentations écrites dans le Rapport sur ce que nous avons entendu.

91. Certains des principaux changements découlant des commentaires reçus sur la publication préalable du RSAC sont indiqués ci-dessous. Puisque cette liste n'est pas exhaustive, il est important que les entreprises alimentaires examinent le texte réglementaire définitif et les documents d'orientation connexes pour connaître les exigences qui les concernent.

- Application des exigences du RSAC :

  o Introduction d'une période d'entrée en vigueur transitoire de six mois;

  o Relèvement du seuil d'exemption du PCP, qui passe de 30 000 $ en ventes brutes annuelles d'aliments à 100 000 $;

- Clarification des définitions (RSAC, partie 1) :

  Certaines définitions ont été modifiées pour tenir compte des pratiques de l'industrie, par exemple :

  o « contaminé » : modifié pour en élargir la portée à toute chose qui peut présenter un risque de préjudice à la santé humaine;

  o « stérilité commerciale » : modifiée pour l'harmoniser avec celle énoncée dans le Règlement sur les aliments et drogues;

o « gibier » : la portée est réduite pour inclure seulement les ruminants, les porcins et les oiseaux sauvages; modifié pour tenir compte de la délivrance de permis de chasse par les autorités compétentes;

o déplacement des définitions de « viande », de « sous-produit de viande » et de « viande séparée mécaniquement » à un document incorporé par renvoi.

- Contrôle préventifs et Plans de contrôle préventif (PCP) (RSAC, partie 4) :

o Plus grande précision et utilisation accrue d'un langage axé sur les résultats dans les dispositions visant les contrôles préventifs;

o Le texte portant sur les dangers liés à la salubrité des aliments, « prévenir ou éliminer » les dangers modifié a été modifié et se lit dorénavant « prévenir ou éliminer tout danger ou le réduire à un niveau acceptable ». Cette nouvelle formulation correspond aux dispositions du Codex Alimentarius;

o Les exigences en vigueur concernant le Programme de contrôle du bien-être animal énoncées dans le Règlement sur l'inspection des viandes ont été incorporées par renvoi dans les exigences en matière de PCP du RSAC

o Des dispositions ont été modifiées pour améliorer les mesures à l'égard du traitement sans cruauté;

o Ajout d'une disposition pour exiger que les exploitants et les importateurs consignent les résultats des simulations de rappel et les conservent pendant deux ans.

- Traçabilité (RSAC, partie 5) :

o Ajout d'une nouvelle définition pour « identifiant unique. »

- Produits biologiques (RSAC, partie 13) :

o Réduction de la portée de la surveillance requise pour les produits biologiques pour inclure uniquement la certification de l'étiquetage et de l'emballage.

- Autre :

o Ajout d'une disposition conférant à l'ACIA le pouvoir de suspendre la reconnaissance d'un système d'inspection d'un pays étranger en cas de non-conformité systématique de la viande (RSAC Partie 7, Reconnaissance des systèmes étrangers);

o Introduction d'une exemption ministérielle pour permettre à un titulaire de licence de réfrigérer une carcasse ou une demi-carcasse avant l'application de l'estampille d'inspection (RSAC Partie 8, Exemptions ministérielles);

o Introduction du programme de gestion post mortem des défauts pour les porcins (RSAC Partie 6, Section 7, Produits de viande et animaux pour alimentation humaine)

o Ajout d'un autre document d'incorporation par renvoi portant sur les noms usuels du poisson préemballé (IR);

o Ajout de dispositions supplémentaires visant le maintien du Service d'inspection à destination (SID) (RSAC Partie 6, Section 6).

- énoncée dans le Règlement sur les aliments et drogues;

  o « gibier » : la portée est réduite pour inclure seulement les ruminants, les porcins et les oiseaux sauvages; modifié pour tenir compte de la délivrance de permis de chasse par les autorités compétentes;

  o déplacement des définitions de « viande », de « sous-produit de viande » et de « viande séparée mécaniquement » à un document incorporé par renvoi.

- Contrôle préventifs et Plans de contrôle préventif (PCP) (RSAC, partie 4) :

  o Plus grande précision et utilisation accrue d'un langage axé sur les résultats dans les dispositions visant les contrôles préventifs;

  o Le texte portant sur les dangers liés à la salubrité des aliments, « prévenir ou éliminer » les dangers modifié a été modifié et se lit dorénavant « prévenir ou éliminer tout danger ou le réduire à un niveau acceptable ». Cette nouvelle formulation correspond aux dispositions du Codex Alimentarius;

  o Les exigences en vigueur concernant le Programme de contrôle du bien-être animal énoncées dans le Règlement sur l'inspection des viandes ont été incorporées par renvoi dans les exigences en matière de PCP du RSAC

  o Des dispositions ont été modifiées pour améliorer les mesures à l'égard du traitement sans cruauté;

  o Ajout d'une disposition pour exiger que les exploitants et les importateurs consignent les résultats des simulations de rappel et les conservent pendant deux ans.

- Traçabilité (RSAC, partie 5) :o Included a new definition of "unique identifier"

  o Ajout d'une nouvelle définition pour « identifiant unique. »
- Produits biologiques (RSAC, partie 13) :

  o Réduction de la portée de la surveillance requise pour les produits biologiques pour inclure uniquement la certification de l'étiquetage et de l'emballage.

- Autre :

  o Ajout d'une disposition conférant à l'ACIA le pouvoir de suspendre la reconnaissance d'un système d'inspection d'un pays étranger en cas de non-conformité systématique de la viande (RSAC Partie 7, Reconnaissance des systèmes étrangers);

  o Introduction d'une exemption ministérielle pour permettre à un titulaire de licence de réfrigérer une carcasse ou une demi-carcasse avant l'application de l'estampille d'inspection (RSAC Partie 8, Exemptions ministérielles);

  o Introduction du programme de gestion post mortem des défauts pour les porcins (RSAC Partie 6, Section 7, Produits de viande et animaux pour alimentation humaine)

  o Ajout d'un autre document d'incorporation par renvoi portant sur les noms usuels du poisson préemballé (IR);

  o Ajout de dispositions supplémentaires visant le maintien du Service d'inspection à destination (SID) (RSAC Partie 6, Section 6).

Annexe A : Liste des lois et règlements qui seront abrogés au moment de l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, le 15 janvier 2019

Les lois et les règlements suivants seront remplacés par la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

Loi sur les produits agricoles au Canada

- Règlement sur les produits laitiers
- Règlement sur les œufs
- Règlement sur les fruits et les légumes frais
- Règlement sur le miel
- Règlement sur le vin de glace
- Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage
- Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille
- Règlement sur les produits biologiques
- Règlement sur les produits de l'érable
- Règlement sur les œufs transformés
- Règlement sur les produits transformés

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation **(en ce qui a trait aux aliments)**

- Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation **(en ce qui a trait aux aliments)**

Loi sur l'inspection du poisson

- Règlement sur l'inspection du poisson

Loi sur l'inspection des viandes

- Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

Annexe B : Liste des documents incorporés par renvoi dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Quantités maximales pour l'exemption pour usage personnel

Normes d'identité canadiennes

- Volume 1 – Produits laitiers
- Volume 2 – Produits d'œufs transformés
- Volume 3 – Poisson
- Volume 4 – Produits de fruits ou de légumes transformés
- Volume 5 – Miel
- Volume 6 – Produits de l'érable
- Volume 7 – Produits de viande
- Volume 8 – Vin de glace

Éléments fondamentaux du programme de gestion post mortem des défauts

Exigences du Plan de contrôle préventif pour les dangers biologiques dans les produits de viande

Noms usuels pour le poisson préemballé

Exigences de noms de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis

Procédures d'examen ante mortem et de présentation des animaux pour alimentation humaine

Éléments fondamentaux du programme d'examen post mortem

Poids égouttés minimaux et poids égouttés moyens pour les produits de fruits ou légumes transformés dans un emballage hermétiquement scellé

Les unités de mesure pour la déclaration de quantité nette de certains aliments

Exigences relatives à la classification des carcasses de bœuf, de bison et de veau

Recueil des normes canadiennes de classification

- Volume 1 – Carcasses d'ovins et carcasses de volaille
- Volume 2 – Fruits ou légumes frais
- Volume 3 – Produits de fruits ou de légumes transformés
- Volume 4 – Produits laitiers
- Volume 5 – Œufs
- Volume 6 – Miel
- Volume 7 – Sirop d'érable
- Volume 8 – Poisson
- Volume 9 – Exigences relatives aux catégories d'importation

Norme CAN/CGSB 32.310 de l'Office des normes générales du Canada – Systèmes de production biologique – Principes généraux et normes de gestion

Norme CAN/CGSB 32.311 de l'Office des normes générales du Canada – Systèmes de production biologique – Listes des substances permises

Norme CAN/CGSB 32.312 de l'Office des normes générales du Canada – Normes d'aquaculture biologique (Disponibles auprès des fournisseurs Techstreet et Normes globales IHS)

Norme ISO/IEC 17011 de l'Organisation internationale de normalisation – Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité

Norme ISO/IEC 17065 de l'Organisation internationale de normalisation – Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services